Nquesto trattato si uole notar generalmente, ch ogni pesce da allessar, o friger uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora le i terriora, lauato molto bene, & e co uerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & carciarne fora tutte le i terriora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia vna uerta forcina, ala quale sta attaccato vn budello i terior il quale cocendo la o arrostendo la sone de cacciar fora.

In che modo, e, miglio cocer lo storione.

Opra terrai lo storione ch sia vn poco passato trito o frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto mescolato co aqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale a sofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir per tanto spacio quanto faresti lacarne de vitello o di manzo secundo la sua grandezza, tagliandolo i pezi grandi & grossi como far ala tua discretion, ma chi p per piu magnificentia lo uole cotto in tegro faccia dauer liuasi grandi & capaci a coterlo sano como fa il mio Signor p ch ogni pesce e molto miglior in tegro ch in pezi o altramente.

Sapor d storione.

On il storione si col dar sapor bianco & & Zenzeuero assai, o vero de bona aguata ben biancha, o de la mostarda, secudo lui pi & li appetiti, & questi sapori farai como o detto di sopra ni capito li loro.

Aumbrina vole esser apparecchiata & cotta a modo ch lo storione, saluo ch uole bollir manco per ch se cocie piu presto, & sapor gli farai, quali di sopra ho detto p di storione.

Ldentale vole esser allessato essendo ben fresco, no li bisogna metter tanto vino o aceto quanto e detto di sopra, Ma meta chel vino & laceto sforzino & fa sodo & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da miglior gusto al magnar, ch no fa laqua simplice & salata.

Vno varolo grosso.

Allo allessar similemente como e detto quando e minor di quattro o cinque libre frigilo in bono olio, o uero lo arrosti rai sopra la graticola, ricordandoti como gia te dissi ch non vole esser raschato ne aperto, & gli vole esser fatta vna salimoia co laceto & oglio & molto sale, & co vn ramicello di lauoro in mano o de Rosmarino bagnirai il detto